



## DISSONANTE - TRAMINER AROMATICO

Tipologia :	BIANCO
Caratteristiche :	IG TERRE SICILIANE 2017
Bottiglie prodotte :	5000
Origine uve :	Di proprietà
Vendemmia – modalità ed epoca :	MANUALE 15/20 SETTEMBRE
Resa (q/ha) :	70
Lieviti :	INDIGENI
Acidità (g/l) :	5,9
Correzione acidità :	NO
Macerazione :	2 GIORNI
Affinamento :	ACCIAIO
Rame :	/
Titolo alcolometrico :	12,5
Anidr. solf. libera (mg/l all'imbott.) :	16
Anidr. solf. totale (mg/l all'imbott.) :	37



## NERELLO MASCALESE

Tipologia :	ROSSO
Caratteristiche :	VARIETA' AUTOCTONA VIGNETO SECOLARE
Bottiglie prodotte :	3000
Origine uve :	Di proprietà
Vendemmia – modalità ed epoca :	MANUALE FINE SETTEMBRE
Resa (q/ha) :	50/60
Lieviti :	NO - INDIGENI
Acidità (g/l) :	5,5
Correzione acidità :	NO
Macerazione :	12 GIORNI CON LE BUCCE
Affinamento :	BARRIQUES-TONNEAUX-ACCIAIO E BOTTIGLIA 16 MESI
Rame :	/
Titolo alcolometrico :	15
Anidr. solf. libera (mg/l all'imbott.) :	18
Anidr. solf. totale (mg/l all'imbott.) :	35



## NERELLO MASCALESE 2016

Tipologia :	ROSSO
Caratteristiche :	ETNA ROSSO DOC
Bottiglie prodotte :	3000
Origine uve :	Di proprietà
Vendemmia – modalità ed epoca :	MANUALE, FINE SETTEMBRE
Resa (q/ha) :	50/60
Lieviti :	NO - INDIGENI
Acidità (g/l) :	5,7
Correzione acidità :	NO
Macerazione :	12 GIORNI
Affinamento :	BARRIQUES-TONNEAUX- 18 MESI
Rame :	/
Titolo alcolometrico :	14,8
Anidr. solf. libera (mg/l all'imbott.) :	18
Anidr. solf. totale (mg/l all'imbott.) :	18
	43



## IDDU - CARRICANTE 2018

Tipologia :	BIANCO
Caratteristiche :	IG TERRE SICILIANE
Bottiglie prodotte :	1300
Origine uve :	Di proprietà
Vendemmia – modalità ed epoca :	MANUALE, FINE SETTEMBRE
Resa (q/ha) :	70
Lieviti :	NO - INDIGENI
Acidità (g/l) :	5,85
Correzione acidità :	NO
Macerazione :	2 GIORNI
Affinamento :	ACCIAIO
Rame :	/
Titolo alcolometrico :	12,5
Anidr. solf. libera (mg/l all'imbott.) :	18
Anidr. solf. totale (mg/l all'imbott.) :	27



## TIUREMA - PINOT NERO 2016

Tipologia :	ROSSO
Caratteristiche :	IG TERRE SICILIANE
Bottiglie prodotte :	3000
Origine uve :	Di proprietà
Vendemmia – modalità ed epoca :	15/20 SETTEMBRE
Resa (q/ha) :	70/80
Lieviti :	NO- INDIGENI
Acidità (g/l) :	5,5
Correzione acidità :	NO
Macerazione :	8 GIORNI
Affinamento :	BARRIQUES-TONNEAUX 16 MESI
Rame :	/
Titolo alcolometrico :	13
Anidr. solf. libera (mg/l all'imbott.) :	20
Anidr. solf. totale (mg/l all'imbott.) :	32